

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2002 年 1 月 17 日 (17.01.2002)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 02/04581 A1

- (51) 国際特許分類⁷: C11C 3/00, A23D 9/00 [JP/JP]; 〒300-2436 茨城県筑波郡谷和原村絹の台4丁目3番地 不二製油株式会社 つくば研究開発センター内 Ibaraki (JP).
- (21) 国際出願番号: PCT/JP01/05605
- (22) 国際出願日: 2001 年 6 月 28 日 (28.06.2001) (81) 指定国 (国内): CN, KR, US.
- (25) 国際出願の言語: 日本語 (84) 指定国 (広域): ヨーロッパ特許 (AT, BE, CH, CY, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE, TR).
- (26) 国際公開の言語: 日本語
- (30) 優先権データ: 特願2000-205350 2000 年 7 月 6 日 (06.07.2000) JP 添付公開書類:
— 国際調査報告書
— 請求の範囲の補正の期限前の公開であり、補正書受領の際には再公開される。
- (71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 不二製油株式会社 (FUJIOIL COMPANY, LIMITED) [JP/JP]; 〒542-0086 大阪府大阪市中央区西心斎橋2丁目1番5号 Osaka (JP). 2文字コード及び他の略語については、定期発行される各PCTガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語のガイダンスノート」を参照。
- (72) 発明者; および
- (75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 潮田利夫 (USHIODA, Toshio) [JP/JP]. 木田晴康 (KIDA, Haruyasu)



WO 02/04581 A1

(54) Title: COLD-RESISTANT FAT COMPOSITION AND PROCESS FOR PRODUCING THE SAME

(54) 発明の名称: 耐寒性油脂組成物及びその製造法

(57) Abstract: An object of the invention is to provide a fat composition which even in long-term storage at low temperatures (in a refrigeration or freezing range), has excellent cold resistance because the fat is inhibited from undergoing crystal growth, and to provide a process for producing the composition. The inventors made intensive studies in order to accomplish the object and, as a result, they have found that a cold-resistant fat composition, a process for producing the same, and an oily food containing the cold-resistant fat composition as the main component of the fat can be provided. The composition is characterized by comprising: a fat which is liquid at room temperature and in which the proportion of polyvalent unsaturated fatty acids in all unsaturated fatty acids is 60% or more; and 0.15 to 4.5 wt.% saturated fatty acid triglyceride based on the fat.

[続葉有]